Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 15 czerwca 1929 roku. № 24.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Rodzaje piwa.

(Ciąg dalszy).

Brzeczkę przeznaczoną na piwa miejscowe odfermentowują mniej, do piw przeznaczonych na wywóz stosują wyższe odfermentowanie.

Piwa t. zw. „Miejscowe" w wielu browarach bawarskich nie są filtrowane, lecz tylko klarowane zapomocą wiórów, pełny smak tych piw i pienistość nie pozostawiają nic do życzenia.

Badania chemiczne niektórych piw bawarskich wykazują:

	Piwo z browaru „Pschorr" w Monachjum	„Hofbraü" w Monachjum	Piwo z browaru doświadczalnego Akademji w Weihenstephan	„Spatenbraü" w Monachjum	„Sieben" w Norymberdze	„Tucher" w Norymberdze	„Kulmbacher Sandlerbraü" w Kulmbach
Moc brzeczki pierwotnej . .	13,4% B.	14,2% B.	14,1% B.	13,3% B.	14,0% B.	13,2% B.	15,4% B.
Ekstrakt pozorny	3,6% B	5,1% B.	4,3% B.	5,35% B.	4,7% B.	4,45% B.	4,0% B.
„ rzeczywisty . . .	6,47% B.	6,82% B.	6,20% B.	6,89% B	6,46% B.	6,17% B.	6,17% B.
Alkohol w % wagowych . .	3,62%	3,86%	4,13%	3,35%	3,94%	3,67%	4,84%
„ „ objętościowych .	4,53%	4,82%	5,17%	4,20%	4,93%	4,59%	6,03%
Stopień odferment. pozorny .	64,3%	64,5%	69,5%	59,8%	66,7%	66,4%	74,3%
„ rzeczywisty	51,8%	52.0%	56,1%	48,3%	53,9%	53,4%	59,9%
Ostateczny stopień odferment.	68,3%	70,4%	71,6%	68,4%	72,1%	69,7%	75,3%
Zawartość ciał białkowych .	0,581%	0,589%	0,562%	0,538%	0,684%	0,513%	0,725%
„ popiołu	0,219%	0,224%	0,225%	0,214%	0,240%	0,230%	0,245%
„ kwasu fosforowego	0,080%	0,076%	0,069%	0,071%	0,076%	0,071%	0,082%
„ ogóln. kwas. w przelicz. na kw. mlek. .	0,089%	0,101%	0,080%	0,099%	0,074%	0,099%	0,203%
„ węglowodanów .	5,58%	5,91%	5,33%	5,35%	5,46%	5,35%	4,90%
Wartość pożywna w kalorjach zawartych w 100 gr. piwa .	49,7	53,7	53,1%	47,6	52,8%	49,7	56,9

W marcu i październiku, w czasie tak zwanych „Świąt piwnych", browary monachijskie i wiele innych w Bawarji sprzedają piwa ciemne, mocy podwójnej, pod różnemi nazwami opatentowanemi; tak np. browar „Hofbraü" wyrabia piwo „Salvator", browar „Löwenbraü" — piwo „St. Benno", jeszcze inny „Triumphator" i t. p. Piwa te są sprzedawane tylko w okresie dwutygodniowym, tak, że w ostatnich dniach brakuje już zwykle tego napoju w składach, a miejsca sprzedaży piwa na kufle są oblężone.

W rzędzie piw najmocniejszych, jako typ zupełnie odrębny, a charakterystyczny, stawiamy „porter". Wywodzi się on z Anglji, źródła i rzeki, której posiadają wodę o właściwościach nadających się specjalnie do wytwarzania tego rodzaju piwa.

Najwięcej właściwości porterowych wykazują wody browarów londyńskich, podaję jednak dla porównania analizy wody różnych miejscowości państwa brytyjskiego:

A N A L I Z Y W O D Y:

Ilość gramów w hektolitrze wody.	ze studni londyńskich	ze studni w Burtonon-Trent.	z pokładów kredowych w Reigate Surrey	z pokładów skalistych w Merthyn Tydfil	ze studni w Leicester	ze studni w hrabstwie Essex	ze studni w Durham
Pozostał. suchej przy + 120° C	62,37	179,02	58,31	15,07	260,76	337,64	130,83
Krzemionki	0,54	0,70	1,57	0,60	2,21	0,50	0,21
Tlenku glinowego	0,01	0,70	0,06	0,86	0,50	0,50	0,09
„ żelazowego	—	ślady	—	—	—	—	—
Wapna	4,30	51,84	24,79	4,38	65,23	28,17	16,80
Magnezji	2,60	14,48	0,78	0,30	21,39	16,75	9,89
Sody	24,09	10,35	2,45	1,88	22,82	125,45	39,77
Potasu	—	1,23	—	—	—	—	—
Chloru	7,39	3,38	2,84	1,11	6,99	154,83	45,55
Kwasu siarkowego	13,39	74,62	7,33	3,94	114,02	21,46	8,70
„ azotowego	0,63	1,78	5,01	—	9,52	5.08	1,40
Chlorku sodowego	12,29	5,57	4,68	1,84	11,52	236,74	75,06
Kwaśnego siarkanu potas. .	—	2,27	—	—	—	—	—
„ „ sodowego	23,76	14.57	—	2,08	25,26	—	—
Azotynu sodowego	0,98	2,81	—	—	14 98	—	—
Kwaśnego węglanu sodowego	11,77	—	—	—	—	—	—
Azotynu wapniowego . . .	—	—	7,61	—	—	7,71	2,10
Kwaśnego siarkanu wapn. .	—	111,12	12,47	4,71	158,41	36,49	14,80
Chlorku wapniowego . . .	—	—	—	—	—	17,47	—
Kwaśnego węglanu wapn. .	7,66	10,87	30,45	4,35	—	3,05	17,81
„ siarkanu magn. .	—	—	—	—	9,90	—	—
„ węglanu magn. .	5,45	30,41	1,47	0,36	38,00	35,18	20,76

Zasadniczą cechą słodownictwa angielskiego jest wyprawianie słodu o krótkich korzonkach. Grzędy słodu w tym celu przerabia się bardzo często i układa cienko. Słodowanie trwa długo, około 12 dni, czasem nawet więcej. Czas suszenia też długi, około 3 dni, przeważnie na suszarniach jednosiatkowych.

Przeciętna proporcja słodu na war porteru angielskiego przedstawia się następująco:

na każde 100 kg. słodu jasnego
bierze się 32 kg. słodu ciemnego i
bierze się 38 kg. słodu barwiącego.

Mieszankę słodów zaciera się wodą, w której poprzednio rozpuszczono porcję cukru, licząc na każde 170 kg. słodu po 63 kg. cukru.

Stosując system zacierania nalewowy, temperaturę zacieru utrzymuje się w granicach od + 51° R (+ 64° C) do + 58,5° R (+ 73° C).

Na 100 kg. zużytego na zacier słodu dodaje się do kotła piwnego 5 kg. chmielu (w tem 1½ kg. chmielu wyborowego, a 3½ chmielu starego). Całą ilość starego chmielu dodaje się do kotła na początku napełnienia go brzeczką, resztę chmielu, t. j. chmiel wyborowy, na godzinę przed wybiciem brzeczki na chłodniki.

Brzeczkę wystudzoną do temperatury + 12° R (+ 15° C) zbiera się najpierw w większym zbiorniku, dokąd dodaje się drożdży górnego fermentu, licząc około 0,25 kg. drożdży prasowanych na hektolitr brzeczki. Po wymięszaniu dokładnem brzeczki z drożdżami i nasyceniu powietrzem zbiornik nakrywa się i pozostawia przez noc w spokoju. Po pewnym czasie, gdy zawartość ekstraktu w porterze spadnie z 20% do 6½% Balling'a przelewa się całą zawartość dużego zbiornika do kilku mniejszych, zaopatrzonych w specjalne urządzenia do zbierania wyrzuconych na powierzchnię porteru drożdży. Naczynia fermentacyjne stale są dopełniane odcedzonym od drożdży porterem.

Fermentacja powtórna trwa od 2 do 3 dni, poczem cukromierz wykazuje około 5½% Balling'a i płyn odfermentowany ściąga się do naczyń transportowych lub butelek, w których musi się odleżeć przynajmniej 4 do 8 tygodni. Butelki, zaopatrzone dobremi korkami obwiązane drutem, układa się poziomo

w pomieszczeniach składowych o temperaturze około + 6° R (+ 7,5° C).

W wielu browarach angielskich stosowane jest skutecznie powtórne fermentowanie porteru w beczkach specjalnemi drożdżami czystej kultury („Forula") („Nachgärungshefe"). Drożdże te, wyhodowane na brzeczce w stacjach doświadczalnych, przesyłane bywają do browarów w litrowych kolbach metalowych. Zawartość przesyłacza drożdżowego przelewa się w browarze do 5 litrów brzeczki chmielonej, wziętej wprost z kotła po zagotowaniu i ostudzonej do + 20° R (+ 25° C) w naczyniu metalowem emaljowanem z pokrywą. Po dokładnem wymieszaniu brzeczki z drożdżami, najlepiej zapomocą wtłaczanego powietrza, przykrywa się naczynie i pozostawia w lokalu o temperaturze około + 20° R (+ 25° C) na dwie doby, przyczem mieszanie i nasycanie powietrzem powtarza się często.

Trzeciego dnia przelewa się płyn fermentujący do takiegoż większego naczynia, zawierającego 50 litrów świeżej brzeczki chmielonej, i pozostawia pod przykryciem nowe dwa dni w temperaturze pokojowej. Po upływie tego okresu rozdziela się cały płyn fermentujący na dwie beczki porteru, pojemności od 25 do 30 hektolitrów. Po powtórnej fermentacji kwalifikuje się porter odleżały przynajmniej 1½ do 2 miesięcy. Jeżeli do takiego porteru dodać, w sposób powyższy przygotowane, drożdże specjalne i przetrzymać go jeszcze w beczkach jakie 1½ miesiąca, to w rezultacie otrzyma się napój o tak pożądanym smaku i zapachu „porteru angielskiego".

Analiza porteru angielskiego „Barklay, Perkins & Co".

Moc brzeczki pierwotnej	21,06% Ball.
Ekstrakt pozorny	5,80
„ rzeczywisty	8,68
Alkohol w % wagowych	6,72
„ „ objętościowych	8,36
Stopień odfermentowania pozorny . .	72,46
„ „ rzeczywisty .	58,80
Ostateczny stopień odfermentowania .	72,80
Zawartość ciał białkowych	0,775
„ popiołu	0,382
„ kwasu fosforowego	0,112
„ ogólna kwasów w przeliczeniu na kwas mlekowy . . .	0,214
„ węglowodanów	7,31
Wartość pożywna w kalorjach zawartych w 100 gr. piwa	80,2

Portery skandynawskie, pasteuryzowane, wysyłane do wszystkich części świata, w Polsce mało znane, przygotowywane są w sposób odrębny od angielskich.

Dla przykładu przytoczę sposób gotowania porteru duńskiego w jednym z wielkich browarów kopenhaskich.

Zacierają tam 7650 kg. słodu monachijskiego i 1500 kg. słodu karmelizowanego z 220 hl. ciepłej wody w ciągu 20 minut, mieszając nieustannie, następnie około 10 minut trwa dolewanie 90 hektolitrów wody gorącej, poczem temperatura zacieru dochodzi do + 34° C (+ 27° R). Jako pierwszy zacier przelewa się do kotła zaciernego 110 hektolitrów, a po upływie 37 minut zagotowuje i przelewa do kadzi z powrotem, podnosząc temperaturę zacieru do + 52° C (+ 41,6° R).

Na drugi zacier bierze się 116 hektolitrów, zagotowuje w ciągu 60 minut, a po przelaniu do kadzi zaciernej, podnosi się temperaturę zacieru do + 65° C (+ 52° R). Wtedy przestają mieszać zacier i pozostawiają kadź w spokoju 8 minut. Następnie biorą do kotła na trzeci zacier 120 hektolitrów, a do reszty zacieru dodają ciągle mieszając 500 kg. słodu barwiącego.

Trzeci zacier w kotle zagotowuje się w ciągu 45 minut, a gdy przelany zostaje do kadzi, podnosi w niej temperaturę zacieru do + 75° C (+ 60° R). Tymczasem przygotowują kadź filtracyjną, ogrzewając ją zapomocą pary, aby jak tylko zacier zostanie ukończony, natychmiast go przepompować. Zacier pozostawiają w kadzi filtracyjnej w spokoju w ciągu 30 minut, poczem 15 minut „klarują" brzeczkę, zanim ją puszczą do kotła.

Pierwszą brzeczkę ściągają do kotła piwnego w ciągu 2 godzin i 25 minut, otrzymując 225 hektolitrów mocy 26,8% Balling'a. Ilość wody potrzebnej do wyługowania słodzin wynosi 200 hektolitrów, temperatura wody + 70° C (+ 56° R); słodziny poprzednio spulchnia się, przewracając mechanicznie trzy razy. Przemywanie słodzin trwa 2 godziny.

Do kotła piwnego dodają 80 kg. chmielu angielskiego, 40 kg. bawarskiego i 40 kg. żateckiego, rozdzielając całą ilość na dwie połowy i wsypując do kotła pierwszą połowę, gdy już w nim znajduje się pierwsza brzeczka, a resztę chmielu dodaje się do kotła na godzinę przed wybiciem brzeczki na chłodniki. Cała ilość brzeczki wpełnym kotle wynosi 370 hektolitrów, gotuje się 2 godziny i 35 minut i wybija potem na chłodniki w ilości 324 hektolitrów, mocy 18,2% Ball. Na przemycie chmielu w chmielniku zużywa się 12 hektolitrów wody.

Całą ilość brzeczki przetrzymuje się w chłodnikach płaskich prawie godzinę. Dobrze nasycona powietrzem brzeczka oziębia się następnie na aparatach chłodzących do + 7° C (+ 5,6° R) i ścieka do wielkiego zbiornika fermentacyjnego, otrzymując tam natychmiast porcję drożdży dolnego fermentu w ilości 140 ltr. drożdży gęstych. W zbiorniku tym pozostaje płyn

fermentujący do czasu, gdy drożdże dobrze „zasieją", wtedy po wymieszaniu ścieka do właściwych kadzi fermentacyjnych.

Dalszy ciąg pracy w piwnicach fermentacyjnych i składowych odbywa się w sposób zwykły, jak przy piwach ciemnych, typu monachijskiego.

Przechowywany około 6 miesięcy w beczkach składowych porter ściąga się po przefiltrowaniu do butelek i poddaje „pasteuryzowaniu", które stosują browary kopenhaskie do wszystkich wyrabianych gatunków piwa wysyłanych z browarów przeważnie drogą morską na świat cały.

(Dalszy ciąg nastąpi).

PROHIBICJA W FINLANDJI.

Eksperyment prohibicyjny wykazuje we wszystkich krajach wynik nietylko ujemny, lecz wręcz odstraszający.

Zwykle, jako dowód nieudałej prohibicji, podaje się suche Stany Zjednoczone Ameryki Północnej, tymczasem znajdujemy jeszcze jaskrawszy przykład w Europie, a mianowicie w Finlandji. To co się dzieje w suchej Finlandji jest tak szczególne, że zasługuje na dokładne rozpatrzenie.

Według urzędowej statystyki fińskiej obłożono aresztem spirytualje:

w roku	spirytusu		różnych wódek etc.		wina	
1920	98,582	litrów	10,077	litrów	1,609	litrów
1921	58,932	"	11,589	"	2,249	"
1922	153,100	"	68,589	"	3,769	"
1923	488,766	"	11,012	"	4,032	"
1924	511,902	"	5,520	"	3,658	"
1025	550,902	"	6,367	"	2,900	"
1926	629,814	"	5,998	"	1,546	"
1927	972,612	"	8,237	"	5,138	"

W roku 1928 obłożono aresztem samego spirytusu około 1,000,000 litrów.

Jeżeli zważy się, że Finlandja posiada około 4 miljonów ludności, a dalej, że przypuszczalnie obłożono aresztem zaledwie 10 — 20 szmuglowanego towaru, to obraz stanu rzeczy na podstawie powyższych liczb jest godny szczególniejszego zastanowienia.

Okazuje się, że około 5 — 9 miljonów litrów spirytusu i innych napojów alkoholowych jest sprowadzanych do Finlandji, że zatem konsumcja spirytusu szmuglowanego liczona na głowę ludności jest wyższa, niż jest nią wogóle konsumcja spirytusu w Polsce. Dalej, że mimo wszelkich trudności i obostrzeń, ta konsumcja spirytualji nietylko się nie zmniejsza, ale nawet gwałtownie wzrasta.

Ten szczególniejszy obraz staje się jeszcze jaskrawszym jeżeli rozpatrzymy go na tle drugiej statystyki mianowicie, liczby mieszkańców karanych aresztem z powodu pijaństwa. Liczba z tego tytułu aresztowanych i karanych stale i to groźnie wzrastała. Wreszcie w pierwszych miesiącach roku 1928 ilość tych karanych okazała się tak wielka, że władze rządowe uznały za wskazane odnośnej, kompromitującej statystyki więcej nie ogłaszać.

Podobnie jak w Ameryce, również i w Finlandji eksperyment prohibicji zawiódł na całej linji. Przeciwnicy prohibicji mają w Finlandji łatwe zadanie wykazania, że droga do zwalczania nadmiernej konsumcji spirytualji, a raczej pijaństwa, nie prowadzi przez zakaz wogóle konsumcji napojów alkoholowych.

T. Chrząszcz.

JAPONJA 1928.

Produkcja piwa w Japonji w roku 1928 spadła nieznacznie w porównaniu z rokiem poprzednim i wynosiła 1,275,000 htl. W ostatnich latach produkowano: w 1924 roku 1,478,000; w 1925 — 1,303,000; w 1926 — 1,289,000 i w 1927 — 1,451,000 htl.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Koncesje na sprzedaż napojów alkoholowych. Usiłowania rozwiązania sprawy rewizji koncesji w sposób wszystkich zadawalniający napotykają na pewne trudności ze strony władz skarbowych. Obecnie dowiadujemy się, że Ministerstwo Skarbu ma wydać zarządzenie w sprawie dalszego terminu likwidacyjnego dla zakładów sprzedaży napojów alkoholowych, którym koncesje na mocy ustawy o rewizji zostały odebrane. Prolongata ma być udzielona do końca roku bieżącego.

Okólnik Ministerstwa Skarbu w tej sprawie wyklucza jednak cały szereg przedsiębiorstw, którym koncesje mają być odebrane. Wykluczone są np. osoby, które skarżyły decyzje Ministerstwa Skarbu do Najwyższego Trybunału Administracyjnego i sprawy przegrały, osoby, które poza koncesją posiadają inne źródła dochodu i t. p.

Praktycznie biorąc zarządzenia Ministerstwa nie uratują szerokich sfer poszkodowanych koncesjonarjuszów przed koniecznością natychmiastowej likwidacji i stoją w jaskrawej sprzeczności z omawianemi wraz z Komitetem Międzyzwiązkowym, sposobami rozwiązania tej bolesnej i trudnej sprawy.

Broszura propagandowa. Z racji P. W. K. Związek nasz wydał broszurę propagandową na rzecz piwa, wzór której roześlemy do wszystkich browarów. Byłoby nader pożądane, ażeby browary na swoim rynku, a nawet składy hurtowe zajęły się w bieżącym sezonie rozpowszechnieniem tej broszury, co koordynowałoby z akcją naszą na P. W. K. Broszury wysyłamy w każdej ilości za zaliczeniem po cenie kosztu, t. j. po 12 gr. za sztukę, doliczając koszty przesyłki i opakowania.

Zainteresowanie naszym pawilonem. Jak nam się udało naocznie stwierdzić, zainteresowanie się zwiedzających P. W. K. pawilonem Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego jest olbrzymie i przechodzi nasze przewidywania. Każdy zwiedzający otrzymuje broszurę propagandową.

Linja Kutno - Strzałków. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Kolei z prośbą o otwarcie ruchu towarowego dla transportów piwa na odcinku kolejowym Kutno - Strzałków. Do tej pory piwo było kierowane przez Ostrów lub Toruń.

Piwa pełne. C. Z. P. P. i S. skierował do Ministerstwa Skarbu memorjał, odpowiadając na zapytanie Departamentu Akcyz i Monopolów, udowadniający konieczność utrzymania zakazu warzenia piw słabszych niż 9" i uwypuklający korzystne dla przemysłu i skarbu strony obecnego sposobu opodatkowania piwa.

CENY JĘCZMIENIA.

Lublin.	1/VI	25.— zł.
	4/VI	24.— — 24.50 zł.
	6/VI	25.— zł.
	7/VI	25.— — 25.50 zł.
Lwów.	3/VI	20.50 — 21.50 zł.
Poznań.	3/VI	28.— — 29.— zł.
	5/VI	27.50 — 28.50 zł.
	7/VI	27.50 zł.
Berlin.	31/V	206 — 218 mk. n.
	1/VI	176 — 180 mk. n.
	3/VI	176 — 180 mk. n.
	4/VI	176 — 180 mk. n.
	5/VI	178 — 182 mk. n.
	6/VI	178 — 186 mk. n.
	7/VI	176 — 182 mk. n.
	11/VI	178 — 182 mk. n.
Hamburg.	31/V	9.10 flh. Dun. Ros
	1/VI	8.85 flh. Dun. Ros.
	3/VI	8.85 flh. Dun. Ros
	4/VI	9.45 flh. Dnn. Ros.
	5/VI	9.45 flh. Dun. Ros.
	6/VI	9.55 flh. Dun. Ros.
	7/VI	9.65 flh. Dun. Ros.
	11/VI	9.50 flh. Dun. Ros.
	31/V	9.00 flh. La Plata
	1/VI	8.75 flh. La Plata
	3/VI	8.85 flh. La Plata
	4/VI	9.20 flh. La Plata
	5/VI	9.30 flh. La Plata
	6/VI	9.30 flh. La Plata
	11/VI	9.45 flh. La Plata
	31/V	8.55 flh. Marocco
	1/VI	8.45 flh. Marocco
	3/VI	8.50 flh. Marocco
	4/VI	8.90 flh. Marocco
	5/VI	9.00 flh. Marocco
	6/VI	8.95 flh. Marocco
	7/VI	9.05 flh. Marocco
	11/VI	8.85 flh. Marocco
	31/V	9.00 flh. Canada Western
	1/VI	8.75 flh. Canada Western
	3/VI	8.95 flh. Canada Western
	4/VI	9.30 flh. Canada Western
	5/VI	9.40 flh. Canada Western
	6/VI	10.03 flh. Canada Western
	7/VI	9.55 flh. Canada Western
Chicago.	27/V	Jęczmień słodowy 51 — 62 cts. za bushel
	29/V	Jęczmień słodowy 51 — 60 cts. za bushel
	31/V	Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
	1/VI	Jęczmień słodowy 48 — 60 cts. za bushel
	3/VI	Jęczmień słodowy 48 — 60 cts. za bushel
	4/VI	Jęczmień słodowy 48 — 60 cts. za bushel
	5/VI	Jęczmień słodowy 48 — 60 cts. za bushel
	6/VI	Jęczmień słodowy 50 — 65 cts. za bushel
	10/VI	Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
Nowy York.	29/V	Jęczmień słodowy 72 cts. za bushel
	31/V	Jęczmień słodowy 72 cts. za bushel
	1/VI	Jęczmień słodowy 70 cts. za bushel
	3/VI	Jęczmień słodowy 71 cts. za bushel
	4/VI	Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	5/VI	Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	6/VI	Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	10/VI	Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel

Towarzystwo Browarów i Fabryki Drożdży Spirytusowych „BERGSZLOS“ S. A. w Równem.

Bilans na dzień 1 stycznia 1929 r.

AKTYWA	Zł gr.
Kasa i P. K. O.	33,019,05
Akcje Banku Polskiego	2,500,00
Zapasy w materjałach surowcach i produktach	144,636,34
Dłużnicy	318,931,22
Weksle	33,619,52
Długi wątpliwe	9,330,25
Realności, maszyny, aparaty, naczynia i inwentarz	1,648,833,57
	2,190,869,95

PASYWA	Zł. gr.
Kapitał zakładowy	1,000,000,00
„ zapasowy	47,908,40
„ amortyzacyjny	603,365,02
Wierzyciele	183,089,37
Rachunki w bankach	92,621,82
Kaucje	19,094,68
Akcyza pokredytowana	63,179,67
Zysk	81,610,99
	2,190,869,95

Rachunek strat i zysków.

WINIEN	Zł. gr.
Koszty produkcji	382,574,13
Wydatki handlowe	868,929,27
Straty ogólne	73,207,78
Amortyzacja	129,288,18
Zysk	81,610,99
	1,481,610,35

MA	Zł. gr.
Dochody z fabrykacji	1,481,610,35
	1,481,610,35

Bielsko-Bialski Browar Akcyjny w Bielsku.

Zamknięcie rachunków per 1927/1928 r.

AKTYWA			Zł. gr.
Realności	284,136,86		
Odpis	9,086,86	9,086,86	275,050,00
Maszyny i utensylja	97,994,24		
Odpis	14,315,83	14,315,83	83,678,41
Beczki składowe	46,719,71		
Odpis	4,671,98	4,671,98	42,047,73
Beczki tran.	36,325,60		
Odpis	10,897,68	10,897,68	25,427,92
Konie			1,011,36
Weksle			6,459,34
Zapas słodu i jęczmienia			77,708,26
Zapas chmielu			13,889,00
Zapas węgla			1,072,00
Zapas flaszek			6,925,62
Zapas piwa			204,981,00
Zapas spirytualji i materjałów			54,848,50
Zapas spirytusu			11,500,00
Dłużnicy za piwo			122,073,18
Dłużnicy za spirytualja			72,580,67
Dłużnicy w/g konto korrent			154,003,57
Kasa			4,024,81
		38,972,35	1,157,281,37

PASYWA		Zł. gr
Kapitał akcyjny		320,000,00
Różni wierzyciele w/g Konto Korrent		305,425,61
Rezerwa podatkowa		110,000,00
Rachunek utrzymania budynków		34,175,12
Rachunek odnowienia maszyn		33,310,05
Rezerwy		232,379,00
Zysk z 1927/28 r.	121,023,48	
Zysk przeniesiony z 1926/27 r.	968,11	121,991,59
		1,157,281,37

Rachunek Strat i Zysków.

WINIEN	Zł. gr.
Rachunek materjałów: węgle, spirytus, cukier, słód, jęczmień, smoła, chmiel	1,631,428,68
Rachunek wydat.: obrok, pensje, flaszki, naprawy, lód, utrzymanie koni i auta, podatek piwny, odsetki	1,458,673,02
Rachunek rezerwy podatkowej na przypis	70,000,00
Odpisy	38,972,35
Zysk w/g rachunku bilansu	121,991,59
	3,321,066,54

MA	Zł. gr.
Przeniesiony zysk z 1926/27	968,11
Rachunek piwa i spirytualij	3,312,233,58
Rachunek dochodów z realności	7,864,85
	3,321,066,54

Bielsko dnia 30 września 1928 r.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60 —; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.